

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Kelayakan dan Teknologi Budidaya Koro Pedang (Canavalia Sp.)*. Balai penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Awad, H. M.; R. Diaz; R. A. Malek; N. Z. Othman; R. A. Aziz; dan H. A. El Enhashy. 2012. Efficient Production Process for Food Grade Acetic Acid by *Acetobacter aceti* in Shake Flask and in Bioreactor Cultures. *Journal of Chemistry* 9(4), 2275-2286.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998. Standar mutu tahu. BSN. Jakarta
- Blazek V. 2008. Chemical And Biochemical Factors That Influence The Gelation Of Soybean Protein Andthe Yield Of Tofu. *Thesis*. Sydney: Faculty of Agriculture, Food and Natural Resources. Univ of Sydney.
- Dakornas, 2012. Pengembangan Koro Pedang Jawa Tengah. *Seminar*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.
- De Mann, M. John. 1989. *Kimia makanan*. Terjemahan oleh Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Eddy, S dan D. S. Titik. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press, Malang
- Gustiningsih. D., dan D. Andrayani. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Saga Pohon (*Adhnanthera povonina*) sebagai Alternatif Substitusi Bahan Baku Tempe. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harmayani, E., S. R. Endang, F. D. Titiek, A. S. Citra dan M. Tri. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Penelitian*. UGM. Vol 6 (1), 10-20
- Kementrian Perdagangan Nomor 23, 2013. Pengamanan Harga dan Penyaluran Kedelai, Mentri Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lewis, A. 2000. Nutrisi, Dalam: Ilmu Kesehatan Anak Nelson. Ed. 15. Vol.I. Jakarta: EGC pp. 178- 232.

- Misbach, S. 2017. Pengaruh Perbedaan Waktu Dan Konsentrasi Perendaman Kalsium Hidroksida ($\text{Ca}(\text{OH})_2$) Dalam Pengupasan Kacang Koro Pedang (*Canavalia Gladiata*) Menggunakan Mesin Sp1-Mr. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman.
- Nurdahlia. 2015. Karakteristik Pengeringan Pisang Sale Menggunakan Alat Pengering Hybrid Tipe Rak. *Skripsi*. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Mataram. Mataram.
- Obatolu VA. 2007. *Effect Of Different Coagulants On Yield And Quality Of Tofu From Soymilk*. J EurFood Res and Tech 226: 467-427.
- Poedjiadi, A. 2005. *Sains Teknologi Masyarakat*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya
- Rienke dan J. Nieuwelink., 2006. *Cultivation of soya and other legumes*. Agromisa Foundation, Wageningen.
- Sarwono, B dan P. S. Yan. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. 2011. *Tofu and Soymilk Production*, 2nd Edition. Soyfoods Center Lafayette. California.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk mengurangi kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk pada pembuatan koro benguk goreng. *Jurnal*, Vol 4 (1).
- Suherman, M. 2012. Pedoman Teknis Pengelolaan Produksi Kacang Tanah, Kacang Hijau, dan Aneka Kacang. Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi. Direktorat Jendral Tanaman Pangan Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Suprpti, L. 2005. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta
- Supriatna, D. 2007. *Membuat Tahu Sumedang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suryadi dan Kusmana. 2004. Mengenal Sayuran Indijenes. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran. Bandung.
- Sutrisno, B, R. Syaidatul, I. Abubakar dan Z. Iskandar. 2013. Tahu Dengan Bahan Dasar Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Sebagai Bahan Substitusi Kedelai Yang Efektif Dan Efisien. *Laporan Akhir*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Trisnawati, D. 2011. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dengan Gula Merah Terhadap Karakteristik Noga Kacang Koro Pedang. *Tugas Akhir* Jurusan Teknologi Pangan. Univesitas Pasundan, Bandung.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Yustina, A. 2015. Pengaruh Substitusi Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Pada Pembuatan Tahu Dengan Pemakaian Koagulan Asam Asetat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang

Zayas J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer link.